

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ВЯЗНИКОВСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ
САД «ЛУЧИК» ПОСЕЛКА ЛУКНОВО
ВЯЗНИКОВСКОГО РАЙОНА ВЛАДИМИРСКОЙ
ОБЛАСТИ»

ул. Юбилейная, д.9, поселок Лукново,
Вязниковский район,
Владимирская обл., 601421
Тел. (49233) 6-81-07
e-mail: luchikdou-vz@mail.ru

<http://t17618n.dou.obrazovanie33.ru/>

ОКПО 43144821, ОГРН 1023302954058,
ИНН/КПП 3312005377/331201001,
БИК 011708377, ОКВЭД 85.11

от ____03.02.2025____ № ____29____

на № _____ от _____

**Информационная справка
о питании обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными
возможностями здоровья**

Здоровье детей в ДОО невозможно обеспечить без рационального питания. Питание является необходимым условием гармоничного роста дошкольников, их физического и нервно-психического развития, устойчивости организма к воздействиям инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Правильно организованное питание обеспечивает организм всеми необходимыми ему питательными веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией.

Питание в МБДОУ «Детский сад «Лучик» организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Пищевые продукты (продовольственное сырье), поставляются в ДОО соответственно требованиям нормативных документов по показателям безопасности. Все поступающие продукты имеют удостоверения качества и безопасности на продукцию; декларацию соответствия или сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение на продукцию, ветеринарное свидетельство. Все поступающие продукты обязательно визуально подвергаются первичному осмотру. Он включает в себя: целостность упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах). Продукты принимаются при наличии сертификата качества и накладной. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности. Имеется достаточное количество холодильного оборудования. В ДОО используется цикличное 10-ти дневное меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. На основании цикличного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей двух возрастных категорий с 1,5 года до 3 лет и от 3 до 8 лет. Проводится расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания. Закладка продуктов в котел производится в присутствии членов

бракеражной комиссии. Питание в детском саду удовлетворяет физические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. В примерном меню содержание белков обеспечивает 12 – 15% от калорийности рациона, жиров 30 – 32% и углеводов 55 – 58%. При составлении примерного меню руководствуются распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий сок или свежие фрукты. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), хлеба пшеничного со сливочным маслом и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает рыбные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты, кондитерские изделия и горячие напитки.

В ДОО создана бракеражная комиссия в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи, по результатам органолептической оценки и степени готовности блюда дает разрешение к реализации блюда. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Бракеражный журнал готовой продукции». Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: порционные блюда – в полном объеме, остальные – не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов в холодильнике. При раздаче готовой пищи с пищеблока заведующий проверяет санитарное состояние и маркировку групповой посуды. В цеху готовой продукции имеются весы для выдачи вторых блюд и салатов по весу.

Контроль за раздачей питания в группах осуществляет заведующий и воспитатель группы. На всех раздаточных половниках в группах имеется маркировка объема. Воспитатель и младший воспитатель раздают готовую продукцию согласно объему порции в соответствии с меню. Питание воспитанников осуществляется непосредственно в помещениях групп. Каждая группа оснащена необходимыми наборами кухонного инвентаря и столовой посуды, а также столами и стульями для детей.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в образовательной организации и дома, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, количество килокалорий. Меню вывешивается в доступном месте для сотрудников и родителей.

Детский сад не предоставляет диетическое питание воспитанникам, в связи с отсутствием потребности.

Заведующий

Е.В. Монакова